Recetas de cockteles caribeños
Escrito por tucapital.es - 15/07/2011 12:37

_____

Os dejo un artículo con la receta de los cotecteles caribeños... rico rico para el veranito:

-
http://www.preguntasfrecuentes.net/2011/07/15/prepara-tus-cocteles-caribenos-para-refrescarte-en-verano/

Salul2

==========

Re: Recetas de cockteles caribeños
Escrito por sin1duro - 15/07/2011 19:19

_____

tucapital.es escribió:
Os dejo un artículo con la receta de los cotecteles caribeños... rico rico para el veranito:

-
http://www.preguntasfrecuentes.net/2011/07/15/prepara-tus-cocteles-caribenos-para-refrescarte-en-verano/

Salul2

que bueno... y que freskito todo!!! habrá que probar alguno... jijiji

==========

Re: Recetas de cockteles caribeños
Escrito por herrereña - 27/07/2011 12:18

_____

En la caseta, en Feria, nosotros hacemos el mojito con ron oscuro, que es el que tenemos. Está igual de bueno o más, jeje, si te gusta lo dulce. También hemos usado azúcar moreno en vez de blanco, a veces, pero no es necesario, ya que puede salir más dulce de la cuenta. Si hemos encontrado limas para machacar y poner trocitos, casi mejor que el limón, pero vaya, en realidad da igual. Y le ponemos casera blanca, a falta de sifón o soda (algo de eso hay que poner, pienso yo). El 7up no sirve, porque cambia el sabor. Y lo que sí que ya cambia es que le ponemos hierbabuena y no menta. Las hojas de las dos plantas se parecen, pero el sabor no se parece, ni por asomo.

Bueno, lo he puesto por si a alguien le sirve esta forma de hacer mojitos.

Os pongo la receta de otro cocktel que está muy bueno, para mí, el MAI TAI. Sé que no es la receta original, pero así es como yo lo he probado y, como me gusta mucho, os lo pongo con los ingredientes que lleva en el chiringuito de La Carihuela (Torremolinos, Málaga) donde yo lo he bebido. Esos son los ingredientes que pone en la carta del chiringuito. La preparación la he hecho a mi gusto, por lo que he visto hacer al camarero y cambiando algo, según yo creo que va a quedar mejor, aunque la verdad es

que yo nunca lo he hecho en casa. Las cosas, en la playa, siempre saben mejor, ¡jajaja!

Ingredientes:

- 1 parte de ron blanco.
- 1 parte de ron añejo.
- 1/4 de Amaretto.
- 2 y 1/2 de zumo de naranja.
- 2 y 1/2 de zumo de piña.
- Un chorrito de Granadina.
- Azúcar blanco y una rodaja de naranja, para decorar.

Preparación:

Decorar la copa poniéndola bocaabajo sobre el azúcar, mojándole el borde previamente en zumo de naranja, para que el azúcar se le quede pegado y tome color. Excepto la Granadina, mezclar todos los demás ingredientes en una coctelera. Agitar y verter en una copa helada, con hielo picado o en escamas. Finalmente, agregar la Granadina. Adornar con la rodaja de naranja.

Si probáis a hacerlo, ya me contareis si os ha salido rico, ¿eh?

==========

Re: Recetas de cockteles caribeños
Escrito por herrereña - 27/07/2011 12:19

_____

Por supuesto, Tucapi, aunque es obvio, se me había olvidado decir que puedes ponerlo en vuestra página.

==========

Re: Recetas de cockteles caribeños
Escrito por tucapital.es - 27/07/2011 12:31

_____

Gracias... tendremos que probarlo primero, jejeje. Tiene muy buena pinta!!!

==========

Re: Recetas de cockteles caribeños
Escrito por herrereña - 27/07/2011 12:35

_____

Está riquísimo y es muy refrescante. Para el veranito, lo mejor. ;)

==========

Re: Recetas de cockteles caribeños

Escrito por sin1duro - 27/07/2011 19:11

_____

uuffff miedo me da, mezclando ron blanco, ron negro, y amaretto... al 2º empiezas a necesitar un chapuzón... jajajajjajaj

tiene buena pinta la verdad...

yo cuando me junto con mis amigos, y lo hacemos al estilo "me la cargué", si no tenemos sifón (que sí que creo que lo encontramos en mercadona) tirammos de 7up y de hiervabuena... cierto es que no está como el del bar, tp tenemos el hielo tan picaito, pero bueno está buenísimo, y a nosotros nos encanta... sí que utilizamos havanna, eso sí le da un toque buenísimo, si te gusta más dulce ron añejo claro...

a mi me encanta la caipirinha (en sitios ponen tb caipirosca, con vodka creo).

lo malo de todo esto es el día posterior... jejejej

mi nuevo descubrimeinto el gintonic, desde hace un añito o así, pero en verdad parece haberse puesto de moda....

==========

Re: Recetas de cockteles caribeños

Escrito por herrereña - 27/07/2011 19:20

_____

No es fuerte para nada. Ya ves que lleva más del doble de zumos que de alcohol. De todas formas, yo sólo me he bebido uno, no he estado toda la noche bebiendo eso, así que no sé cómo será la cosa así, jeje.

Y sí, con los años que tiene, parece que el gintonic ha vuelto a ponerse de moda. Me hace gracia, es como lo del anuncio de Martini con Coca-cola. Lo hacen como si fuera una bebida "nueva", y era de lo que yo pedía cuando empezaba a salir y beber alcohol. ¡Y de eso hace ya más de 20 años! :silly:

==========